



Инструкция по использованию предметов из жаропрочной керамики

Для чего нужна такая посуда?

Формы предназначены для приготовления пищи в духовых шкафах при температуре до **+230 градусов**. В посуде можно готовить выпечку из теста, разнообразные запеканки, рагу и другие блюда.

Почему готовить в ней так удобно?

- Блюда пропекаются равномерно. Края получаются ровными.
- Пища долго остаётся горячей. Этому способствует низкая теплопроводность керамики.
- Поверхность формы не выделяет и не впитывает запахов.
- Посуда не боится царапин. Это особенно важно при использовании металлических лопаток и ножей.

Обратите внимание, что подавать блюдо к столу можно в самой форме. Впоследствии посуда легко отмывается.

Рекомендации для безопасного использования

- Не допускайте контакта поверхности с открытым огнём.
- Не ставьте форму в горячую духовку.
- Не помещайте нагретую посуду горшочек в холодильник или морозильную камеру, под струю холодной воды.
- В процессе приготовления используйте не более 90 процентов внутреннего объёма формы.
- Во избежание ожогов пользуйтесь прихватками и рукавицами.
- Остерегайтесь прикосновений к разгоряченным частям духового шкафа.
- Керамической посуде противопоказаны удары. Не ставьте её на края стола. При транспортировке оборачивайте тканью или бумагой.
- При использовании посудомоечной машины выбирайте деликатный режим.